ROYAL PRESTIGE®

MANUAL DEL USUARIO

Parrilla de Inducción Royal Prestige®

- Asegúrese de leer este manual para conocer el correcto uso y cuidado del producto.
- Debe estar bien familiarizado con las Instrucciones de Seguridad antes de utilizarlo.
- Mantenga este Manual del Usuario en un lugar de fácil acceso.
- Este producto fue diseñado para uso doméstico.
- Este producto pudiese cambiar sin previa notificación.

ÍNDICE

Introducción ……..2
¿Cómo funciona la inducción?.....3
¿Cuáles son los beneficios de cocinar
en una parrilla de inducción?.....3
¿Qué clase de utensilios puedo usar con la inducción?.....3
Instrucciones de Seguridad…….....4
Diagrama del Producto…….....5
Instalación de la Parrilla de Inducción….....6
Modo de Empleo.....6
Limpieza y Mantenimiento….....8
Solución de Problemas.....9
Garantía del Producto.....10

Introducción

Felicitaciones por la compra de su nueva Parrilla de Inducción de Royal Prestige®. Este sistema de inducción posee una elegante y espaciosa superficie de cocción, está hecha de vitrocerámica y enmarcada en acero inoxidable duradero que combina con sus productos Royal Prestige®. Este moderno sistema ecológico de inducción produce un campo magnético oscilante que calienta directamente solo el utensilio, haciendo quela cocción sea más rápida y eficiente que las estufas tradicionales. Ahora el poder de controlar con precisión la temperatura al cocinar sus platillos favoritos, está en sus manos, con la portátil y versátil Parrilla de Inducción de alta calidad de Royal Prestige®.

¡Disfrute los beneficios de cocinar de una manera más eficiente y en menos tiempo, en casa o dondequiera demostrar sus habilidades culinarias!

¿Cómo funciona la inducción?

La parrilla de inducción cuenta con una serie de quemadores llamados espirales de inducción (con base en principios magnéticos). Estas espirales generan campos magnéticos que inducen una reacción de calentamiento en los utensilios de cocina de acero y los hechos a base de hierro. De esta manera, el mismo utensilio calienta la comida, no la superficie de la parrilla.

¿Cuáles son los beneficios de cocinar en una parrilla de inducción?

Eficiente: El cocinar por inducción es una forma ecológica y de bajo consumo de energía. Las parrillas de inducción utilizan la mayor parte de la energía producida, lo que las hace más eficientes en consumo de energía que las estufas a gas o eléctricas. Al reconocer la base del utensilio de cocina, la inducción calienta solo su diámetro, de manera que muy poca energía se desperdicia. Por otra parte, la inducción no emite llamas, así que se produce menos calor residual, manteniendo su cocina más fresca.

Rápido: El calentamiento y los ajustes son inmediatos, ahorrándole tiempo de cocción cuando se compara con las estufas a gas y eléctricas.

Distribución uniforme del calor: El fondo de su utensilio se calienta uniformemente, evitando puntos y anillos de mayor calentamiento.

Fácil de limpiar: La superficie es plana y lisa, los derrames y reboses no se adhieren a la superficie de cocción, por lo que se pueden limpiar fácilmente.

¿Qué clase de utensilios puedo usar con la inducción?

Ya que la inducción se basa en principios magnéticos, el utensilio de cocina utilizado debe tener fondo ferroso (a base de hierro, magnético). Algunos tipos de utensilios de cocina están hechos de metales naturalmente magnéticos (tales como el hierro puro), mientras que otros se fabrican para ser magnéticos “intercalando” una capa delgada de un metal ferroso en el fondo. Esta capa del fondo es la que será afectada por el campo magnético de la parrilla de inducción y distribuirá el calor. En general, los utensilios de cocina de múltiples capas, los de acero inoxidable de alta calidad y los de hierro fundido, funcionarán en parrillas de inducción. Los utensilios de cobre, vidrio y aluminio no funcionarán, a menos que tengan una base magnética intercalada. La forma más sencilla de comprobar si el utensilio es compatible con una parrilla de inducción, es tomar un imán y tratar de adherirlo en el fondo del utensilio. Si se adhiere, podrá usar el utensilio con la inducción. Puede utilizar incluso el imán decorativo más simple de nevera para esta prueba. Tenga en cuenta que el imán tiene que pegarse solamente en el fondo del utensilio, no necesariamente a los lados. Si los lados no son magnéticos, pero el fondo lo es, el utensilio funcionará perfectamente bien en inducción. Los utensilios que funcionan mejor en una parrilla de inducción son los que tienen un grosor entre mediano y grueso.

Utensilios de cocina compatible con la inducción

- Acero inoxidable con un fondo magnético
- Hierro y acero esmaltado
- Hierro fundido

No compatible con la inducción

- Cobre
- Vidrio
- Aluminio
- Vasijas tipo cerámica

ATENCIÓN:
El utensilio para usar en su Parrilla de Inducción portátil de Royal Prestige, debe tener un diámetro entre 12 y 26 centímetros, y un fondo plano.

Instrucciones de Seguridad

El producto que ha comprado cuenta con la marca de certificación ETL Listed de Intertek. Esta marca de certificación es una prueba de conformidad de producto (eléctrico, gas y otros estándares de seguridad) de acuerdo con las normas de seguridad de Norteamérica; sin embargo, como con cualquier otro aparato eléctrico, existen algunos riesgos potenciales. Solo utilice la Parrilla de Inducción de acuerdo con las instrucciones proporcionadas y para uso doméstico.

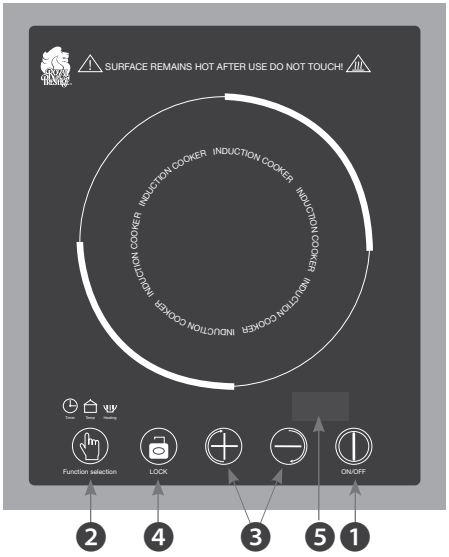
ATENCIÓN:
Cuando se utilizan aparatos eléctricos, deben seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, daños materiales, descargas eléctricas y lesiones personales; incluyendo las siguientes:

Lea bien todas las instrucciones antes de su uso.

- Nunca toque la Parrilla de Inducción ni el enchufe con las manos mojadas.
- Asegúrese de utilizar la unidad sobre una superficie plana, nivelada y no metálica.
- No conecte la Parrilla de Inducción al mismo tomacorriente en el que tenga otros electrodomésticos conectados, como tostadoras, microondas, etc., ya que esto puede sobrecargar el tomacorriente y activar el interruptor de circuito.
- Si utiliza un cable de extensión para conectar la Parrilla de Inducción, tenga en cuenta que un cable de extensión dañado puede hacer que la unidad no funcione correctamente. Siempre revíselo para detectar cualquier daño y asegúrese de que sea compatible con el voltaje requerido. Asegúrese de no colocar el cable donde alguien se pueda tropezar con él.
- Nunca intente desconectar la Parrilla de Inducción tirando del cable.
- No mueva la Parrilla de Inducción cuando esté cocinando o cuando contenga algún utensilio caliente sobre ella.
- No coloque utensilios vacíos sobre la Parrilla de Inducción mientras esté funcionando. Un utensilio vacio se calentará muy rápido y esto podría causar daños materiales o lesiones personales.
- No coloque objetos metálicos sobre la Parrilla de Inducción (que no sea el utensilio que va a utilizar).
- Revise el cable, de vez en cuando, para ver si tiene algún daño. Nunca use la Parrilla de Inducción cuando el cable esté dañado.
- No caliente latas cerradas de comida sobre la Parrilla de Inducción. Una lata caliente de comida podría explotar. Solo cocine o caliente alimentos en utensilios compatibles con inducción.
- Aunque la superficie de la Parrilla de Inducción permanece fría al tacto, ya que el calor se transfiere directamente al utensilio, tenga en cuenta que el calor residual del mismo eventualmente calentará la superficie de cocción, especialmente el área debajo del utensilio. Tenga cuidado al manipular la unidad después de cada uso y deje que se enfríe antes de guardarla.
- No coloque objetos magnetizados, como tarjetas de crédito, sobre la superficie de vidrio, mientras que la Parrilla de Inducción está en funcionamiento. Las propiedades magnéticas de la unidad pueden dañar esos objetos.

- Para evitar el sobrecalentamiento, no ponga papel de aluminio o planchas de metal sobre la superficie de cocción.
- No introduzca objetos como cables o herramientas en las ranuras de ventilación. Esto puede causar una descarga eléctrica.
- Nunca use la Parrilla de Inducción cuando no esté funcionando correctamente, cuando parezca estar dañada o si se ha caído al suelo.
- No deje la Parrilla de Inducción sin supervisión mientras se encuentre funcionando. Mantenga a los niños lejos de la unidad.
- No sumerja la Parrilla de Inducción en agua u otros líquidos y no la lave en el lavaplatos automático.
- No utilice la unidad sobre una mesa o superficie de metal.
- Solo expertos calificados pueden reparar y dar mantenimiento a la Parrilla de Inducción. ¡Nunca trate de desarmar o reparar la parrilla usted mismo!
- Este producto no está destinado para su uso comercial, solo el doméstico.
- Asegúrese de tener precaución y aplicar su buen juicio durante el uso de esta unidad al aire libre y en áreas públicas. Asegúrese siempre de que la unidad no se instale en un lugar donde se encuentren niños solos o personas que no estén enteradas de su presencia. Asegúrese de instalar la unidad en una superficie plana y estable, en un lugar en donde no exista una fuente de agua cercana que pudiera ser un peligro inminente como piscinas, spas, aspersores, mangueras, etc.

Diagrama del Producto



Panel de Control

1. **Botón de ON/OFF:**
Se utiliza para encender o apagar la unidad.

2. **Botón para seleccionar la función:**
Se utiliza para seleccionar entre el temporizador (TIMER), la temperatura (TEMP), o las funciones de calentamiento (HEATING).

3. **Botón + / - :** Se utiliza para ajustar las funciones del temporizador, la temperatura, o el calentamiento.

4. **Botón de bloqueo (LOCK):** Presione y mantenga oprimido durante tres segundos para bloquear la configuración actual. Presione y mantenga oprimido durante tres segundos para desbloquearla.

5. **Pantalla del temporizador:** Pantalla que muestra el tiempo y la temperatura que se está utilizando para cocinar.

Instalación de la Parrilla de Inducción

- Coloque la Parrilla de Inducción en una superficie estable y nivelada que no sea metálica.
- Nunca coloque la unidad sobre una superficie inflamable (por ejemplo: manteles, alfombras, etc.).
- No bloquee las ranuras de ventilación de la Parrilla de Inducción. Esto puede sobrecalentar la unidad. Mantenga una distancia mínima de 3 y 5 pulgadas de las paredes y otros objetos, electrodomésticos, etc.
- No coloque la Parrilla de Inducción junto a dispositivos u objetos que reaccionan sensiblemente a los campos magnéticos (por ejemplo: radios, televisores, etc.).
- No coloque la Parrilla de Inducción junto a flamas, calentadores u otras fuentes de calor.
- Asegúrese de que el cable no esté dañado o comprimido debajo de la unidad.
- Asegúrese de que el cable no entre en contacto con bordes afilados y/o superficies calientes.
- Antes de conectar la Parrilla de Inducción, compruebe si el voltaje indicado en este manual corresponde al suministrado en su hogar. Una conexión incorrecta puede producir daños en la unidad y posibles lesiones a las personas.
- La superficie de la Parrilla de Inducción está hecha de un vidrio resistente a temperaturas. En el caso de que se observe algún daño en la unidad, así sea solo una pequeña grieta en la superficie de vidrio, desconecte inmediatamente la Parrilla de Inducción de la corriente y contacte a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-800-279-3373 (atención bilingüe).

Modo de Empleo

Antes de empezar: Este sistema de cocina por inducción tiene un panel de control táctil con las últimas medidas de seguridad: para presionar un botón, pulse una vez con la yema del dedo. Si desliza el dedo o presiona demasiado suave el botón, éste no va a funcionar. Esta es una medida de seguridad que impide que los niños enciendan la Parrilla de Inducción con facilidad, y también le permite limpiar derrames de la superficie de cocción sin presionar accidentalmente algún botón.

Cómo usar su Parrilla de Inducción de Royal Prestige®:

1. Siga las instrucciones para la correcta instalación de la Parrilla de Inducción, que se encuentran en este manual. Conecte el cable a un tomacorriente instalado correctamente.
2. Presione el **botón encendido/apagado** una vez. La unidad se encenderá y permanecerá en modo de espera. La luz al lado de este botón titilará y el símbolo "----" aparecerá en la pantalla.
3. Coloque el utensilio que va a utilizar en el medio de la zona de cocción. La Parrilla de Inducción se encenderá a la configuración predeterminada de 1200 watts. Cuando empiece a funcionar escuchará el ventilador. Si presiona el **botón encendido/apagado**, antes de colocar el utensilio compatible con inducción sobre la unidad, ésta sonará continuamente para indicar que no se ha detectado ningún utensilio de cocina y no generará calor.

4. Ahora puede usar el botón para **seleccionar la función**, para elegir entre ajustar el temporizador, la temperatura, o las funciones de calentamiento. Una luz encima de cada función le avisará cuál está actualmente en uso. Una vez que haya elegido su función, puede utilizar el **botón "+/-"** para ajustarla.

Niveles de potencia y sugerencias de uso:

500 Watts: **Tibio:** Utilice este nivel para derretir chocolate o mantener la comida caliente.
800 Watts: **Bajo:** Utilice este nivel para cocinar a fuego lento.
1000 Watts: **Medio / Bajo:** Este nivel lleva el agua a punto de ebullición.
1200 Watts: **Medio:** Utilice este nivel para hervir o cocinar.
1400 Watts: **Medio / Alto:** Este nivel le permite saltear.
1600 Watts: **Alto:** Utilice este nivel para freír alimentos.
1800 Watts: **Turbo:** Utilice este nivel para hervir rápidamente el agua.

5. Una vez que haya terminado de cocinar, presione el **botón ON/OFF** una vez, para apagar la Parrilla de Inducción. El ventilador seguirá funcionando durante un tiempo para enfriar la unidad. Una vez que el ventilador se detenga, desenchufe la unidad. Asegúrese de esperar que la unidad se enfríe completamente antes de guardarla.

Uso del temporizador: El temporizador permite programar un tiempo de cocción determinado, después de lo cual la Parrilla de Inducción se apagará sola.

1. Para utilizar el temporizador, siga los pasos 1 al 4 de la sección "Cómo usar su Parrilla de Inducción de Royal Prestige®". Una vez que haya ajustado el nivel de cocción deseado, presione el botón del temporizador una vez, el símbolo "----" se convertirá en la señal titilante "0".

2. Presione el **botón "+"** para aumentar el tiempo programado en incrementos de 5 minutos. O presione y mantenga el dedo pulsado sobre el **botón "+"** para aumentar el tiempo en incrementos de 10 minutos. El temporizador seguirá añadiendo 10 minutos hasta llegar a "170" (2.8 horas), después de lo cual volverá a "0". Si desea reducir el tiempo, presione el **botón "-"**. Una vez que haya seleccionado el tiempo de cocción deseado, el tiempo mostrado en la pantalla dejará de titilar y el temporizador empezará a funcionar.

3. Durante el uso de la función del temporizador, la pantalla alternará entre la temperatura programada o el nivel de calentamiento y el tiempo restante en el temporizador.

Cómo usar el bloqueo de seguridad:
Para evitar que los niños accidentalmente enciendan o cambien los ajustes de cocción de la Parrilla de Inducción, presione el botón de **bloqueo (LOCK)**. La luz al lado del botón se encenderá y el sistema de inducción no responderá a los cambios de potencia o del temporizador. Puede presionar el botón de bloqueo para niños, cuando la unidad esté funcionando o esté apagada. Cuando el bloqueo está activado, el único botón que funciona es el de **ON/OFF**. Para desactivar el **bloqueo** para niños, no es suficiente presionar una vez el botón de **bloqueo**. Se tiene que presionar y mantener pulsado el botón durante un par de segundos hasta que escuche un pitido y la luz se apague.

Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el cable antes de limpiar la Parrilla de Inducción. No utilice productos de limpieza abrasivos y asegúrese de que el agua no penetre el interior de la parrilla.
- Nunca sumerja la Parrilla de Inducción, sus cables o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Limpie la superficie de vidrio con un paño suave y húmedo.
- Limpie la cubierta y el panel de control con un paño o detergente suave.
- No utilice productos de limpieza a base de aceite que puedan dañar las piezas de plástico o la cubierta y/o el panel de control.
- No use materiales inflamables, ácidos o alcalinos, o cualquier otra sustancia cerca de la Parrilla de Inducción, ya que esto puede reducir la vida útil del sistema de inducción y presentar un riesgo de incendio cuando está encendida.
- Con el fin de mantener su Parrilla de Inducción como nueva, asegúrese de que el fondo de la olla no raspe la superficie del vidrio; sin embargo una superficie rayada no afecta el uso de la unidad.
- Asegúrese de limpiar bien la unidad antes de guardarla en un lugar fresco y seco.

Solución de Problemas

Si la Parrilla de Inducción detecta un error interno/externo o una conexión incorrecta, se mostrará el mensaje de error con un número de código en la pantalla y el sistema dejará de funcionar. Estos códigos le permitirán identificar la causa del error y le ayudará a encontrar una solución. Si el problema se resuelve, el mensaje de error desaparecerá y podrá seguir usando el sistema de inducción. Si el error persiste, llame a nuestro servicio al cliente para obtener ayuda.

Mensaje de error	Causa	Solución
EO	No se encuentra un utensilio o el utensilio no es compatible.	Coloque un utensilio compatible con inducción.
E1	La temperatura interna de la unidad está demasiado alta o el ventilador no está funcionando.	Asegúrese de que exista una distancia mínima de 5 pulgadas entre la ranura de ventilación (que se encuentra en la parte posterior de la unidad) y cualquier obstáculo como una pared u otros dispositivos. Desconecte, deje que el aparato se enfríe, enchúfelo de vuelta y presione el **botón ON/OFF** (encendido/apagado).
E2	La temperatura del utensilio está demasiada alta. Si el utensilio está seco o vacío, puede alcanzar temperaturas muy altas. La unidad se apagará para proteger el circuito integrado.	Retire el utensilio de la unidad. Deje que el aparato se enfríe durante unos minutos, e intente utilizarlo nuevamente.
E3	El voltaje está demasiado alto o bajo.	Asegúrese de que la unidad esté conectada al voltaje correcto.

Si no puede determinar la causa del error y corregirlo, contacte a nuestro Departamento de Servicio al Cliente 1-800-279-3373.

Información técnica:

Voltaje nominal: 110 - 120V 50 - 60Hz
Potencia nominal: 500 – 1800 Watt
Rango de temperatura: 140° - 464° Fahrenheit
Rango de tiempo: 5 – 170 minutos

ROYAL PRESTIGE®

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Para información más detallada de la garantía,
visite la página Web de Royal Prestige®: **www.royalprestige.com**

Para el servicio de la garantía, envíe el producto al Centro de Servicio:
Hy Cite Enterprises, LLC, Centro de Servicio Royal Prestige
2115 Pinehurst Drive, Middleton, WI 53562
1-800-279-3373